

▣ 10 Червня 2021р.



### **Засідання гуртка CYLINARY ARTS**

10 червня відбулося засідання гуртка CYLINARY ARTS з теми: "Як пряники мігрували з Єгипту до Європи і стали невід'ємною частиною казок".

Сам пряник з'явився в Стародавньому Єгипті. Тамтешні пекарі стали додавати в тісто усілякі прянощі для аромату. До речі, звідси і походження слова "пряник" - з додавання прянощів. Щоб випічка зберігалася якомога довше і не псувалася, єгиптяни придумали додавати в неї мед. Продукт бджільництва став природним антиоксидантом.

Навіть сьогодні правильно приготований пряник без хімічних добавок може зберігатися півроку і не втратити своїх смакових якостей. Імбирні пряники були привезені до Європи в 992 році вірменським ченцем, який звався Григорій Нікополь.

Побувавши на майстер-класі студенти та викладачі дізналися історію мандруючих пряників, та приготувавши їх власноруч, розмалювали.

**Лук'янчук В.М. викладач технологічного циклу**





